

Commence of the	
	rketing/Anna T. Wieser

Dauer: Autwandig		
Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke Vegetarisch		
Saison: Frühling Sommer		
Für:		
Verfasst von: Anna T. Wieser		

Zutaten

50 STUECK	Brennnesselspitzen
2 L	Wasser
50 G	Zitronenmelisse
3 KG	Feinkristallzucker

Zubereitung

 Wasser mit Zucker aufkochen, Zitronensäure zufügen und über die gewaschenen Brennnesselspitzen leeren. Den Sud 24 Stunden stehen lassen.
Den Sirup abseihen, nochmals aufkochen und in saubere Flaschen abfüllen und verschließen.